

Panna cotta bicolor (morango & baunilha)

Préparation

1. Se você está procurando uma sobremesa sem forno, fresca e rápida de preparar, está na página certa! Essas panna cotta bicolores devem agradar a todos, especialmente porque você pode substituir o morango pela fruta de sua escolha: framboesa, manga, abacaxi, mirtilo.
2. você decide!
3. Ingredientes: Usei baunilha Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Aqueça o creme com a baunilha.
5. Misture o açúcar e o ágar-ágar, depois despeje-os na forma de chuva sobre o creme quente, mexendo bem.
6. Cozinhe em fogo baixo por 2 a 3 minutos, mexendo regularmente (a mistura deve ferver).
7. Despeje o creme em copinhos (ligeiramente inclinados se você quiser o mesmo resultado que eu), depois coloque na geladeira até esfriar completamente.
8. Quando a panna cotta de baunilha estiver pronta, prepare a de morango: aqueça o creme com o purê de morango.
9. Misture o açúcar e o ágar-ágar, depois despeje-os na forma de chuva sobre a mistura de creme e purê de fruta quente, mexendo bem.
10. Cozinhe em fogo baixo por 2 a 3 minutos, mexendo regularmente (a mistura deve ferver).
11. Deixe esfriar por alguns minutos e, em seguida, despeje o creme nos copinhos novamente em posição reta.
12. Coloque-os na geladeira até que esfriem e firmem.
13. Depois, cubra-os com calda ou purê de frutas e aproveite!